Et como sono cotti mettili ī piattelli con bono caso/ & butiro & spetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la pasta nel modo sopradutto/ & similemẽte li farrai cocer̄ mettendoli li formimenti sopra scripti facendo la pasta vn pocho piu grossa & tagliata molto menuta & sottile & si chiamano triti/ ó formẽtine.

Menestra de radici de petrosimolo.

Iglia le radicin̄ del petrosimolo/ & cacciane for̄ quel bastone dimezo/ & nettale bene & falle ben cocer̄ ī brodo ducarne/ Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo grasso ducarne c̄o vn pocho di pepe & di zafrano.

Et tra li fonghi molto bene/ & falli bollir̄ in acqua con doi/ ó tre capi daglio/ & c̄o mollicha di pane/ Et questo si fa per ch̄ da natura sonno venenosi/ Dapoi cauagli fora & lassa ben colar̄ quella acqua in̄ modo ch̄ restino sciutti/ & dapoi friggili in bono olio/ ó ī lardo/ Et quando son cotti mettili sopra de lespetie.

N altro modo poterai aconciar̄ li ducti fonghi cioe: nettandoli prima molto bene/ & poi nettaroli sopra la bragia/ & poncli sopra dellardo & de laglio battuti isieme & del pepe/ Et simelemente gli poterai acociar̄ con olio/ Et etiamdio gli poterai cocere cosi acconci ī vna padella como sefosse vna torta

Zucche fritte.

O gli dele zucche/ & nettale bene/ Et dapoi tagliale per trauerso ī fette sottili como la costa dun coltello/ Et dapoi gli fa trar̄ solamente vn boglio in acqua/ & cacciale for̄/ Et dapoi le poni asciuttar̄ Et poneli desopra vn pocho pocho di sale & in uoltale in farina bella/ & friggle in olio/ Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fugede finocchio/ vn pocho daglio & di mollicha di pane/ Et pistali bẽne & distempera c̄o agresto ī modo ch̄ resti ben raro/ & passa per lastamegnia Et getta questo tal sapore sopra le dicte zucche/ Lequali etiadio son bone ponendogli solamente di sopra agresto/ & fior di finocchio/ Et se voi ch̄ detto sapor̄ sia giallo metteui vn pocho di zafrano.

Menestra de pome cotogne.

O ci le poma cotogne ī brodo ducarne magra/ Dapoi pestale & stemperale c̄o latte de amadole facto c̄o brodo ducarne ó di bon pollo grosso/ sel tempo ul richiede/ & passale per lastamegnia/ & ponila ī vna pignatta con zuccharo/ zenzeuero/ & Cannella/ & vn pocho di zafrano/ & ponila abollir̄ longi dal focho sopra labragia ch̄ non piglie fume & voltela spesso col cocchiaro/ Et ponendogli vn pocho di butiro/ ó strutto freschо sarebbe miglior/ Dapoi quando ti par̄ cotta la menestre/ & punni di sopra delespetie dulci & del Zuccharo.